



Im Akademiehotel Karlsruhe trafen sich Ende Mai Vertreter der lebensmittelverarbeitenden Betriebe, aber auch einige der Reinigungsbranche

Kongress zum Thema Lebensmittelüberwachung

Hygiene geht alle an

Seit dem letzten Skandal um die Schnellrestaurantkette „Burger King“ ist, nach vielen anderen Lebensmittelskandalen der letzten Jahre, wieder einmal das Bewusstsein der Bevölkerung dafür geschärft worden, warum Hygiene und Lebensmittelkontrolle so immanant wichtig sind und wirklich jeden betreffen. Der Landesverband der Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg hatte aber natürlich schon länger die Idee, eine Plattform ins Leben zu rufen, auf der sich Gewerbetreibende und Lebensmittelkontrolleure einmal unabhängig von einer Kontrolle begegnen können.

Ende Mai kamen auf diesem ersten Kongress zum Thema „Zukunft Lebensmittelüberwachung“ im Akademiehotel in der Nähe des Rüppurer Schlosses in Karlsruhe rund 130 Vertreter der unterschiedlichsten, lebensmittelverarbeitenden Betrieben zusammen, aber auch einige Angehörige der Reinigungsbranche. „Diese überragende Resonanz hat uns dann doch echt überrascht.“, freut sich Rainer Nuss, Präsident des Landesverbandes. „Wir haben mit dieser branchenübergreifenden Fortbildungsveranstaltung sozusagen offene Türen eingerannt und deshalb auch in Zukunft vor, so etwas öfters anzubieten.“

Auf dem eintägigen Seminarprogramm standen Vorträge wie der Detlef Uhdes, erster Vorsitzender des Landesverbandes zur „Zukunft der Lebensmittelüberwachung – Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben“ oder „Aktueller Sachstand zum

Verbraucherinformationsgesetz und zur Umsetzung der Hygieneampel“ von Rainer Nuss. Aber auch und gerade für die Reinigungsbranche besonders relevante Themen wie „Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb“ von Steffen König von der Firma Frowein. Dass dieses Angebot so gute Annahme gefunden hat, ist sicherlich nicht nur der medialen Präsenz des Themas geschuldet, dieser neueste Fall stellt sozusagen nur die Spitze des Eisberges dar. „Im vorletzten Jahr, denn aus 2013 liegen uns leider noch keine Statistiken vor“, so Nuss weiter, „sind deutschlandweit bei gut 100.000 Kontrollen in circa 68.000 Betrieben immerhin 30.000 Verstöße gemeldet worden. Diese wiederum können mit einer Verwarnung in Höhe von 80 Euro, aber auch mitunter mit einem Bußgeld von 50.000 Euro geahndet werden. In 1.200 Fällen kam es sogar auch zu einer Schließung des Betriebes.“ Es geht also um mitunter um die pure Existenz eines Unternehmens.

Hygieneampel noch nicht ausgereift

Für den Endverbraucher leicht zu verstehende Systeme wie das einer „Hygieneampel“ lehnen die Lebensmittelkontrolleure ab, denn an dem aktuellen Entwurf haben sie dann doch noch einige Verbesserungsvorschläge. Bei dem derzeit diskutierten Entwurf fließen nämlich 80 Punkte in die Endbewertung mit ein. Darunter viele, die für eine abschließende Beurteilung des Hygienestandards eines Betriebes nicht wirklich wichtig seien erklären die beiden Spitzenfunktionäre des Verbandes. Eine Reduktion auf 40 Punkte und Konzentration auf die tatsächlich relevanten Bereiche Reinigung und Hygiene, Desinfektion, Personalhygiene sowie Produktion wäre wesentlich sinnvoller. Zwei Pilotprojekte in Nordrhein-Westfalen, nämlich in den beiden Städten Duisburg sowie Bielefeld, zeigten aber schon, dass eine Veröffentlichung von Verstößen gegen die Lebensmittelhygiene in der Gastronomie eine merkliche Verbesserung der Anstrengungen der Betriebe nach sich zöge.

Eine flächendeckende Transparenz wie mit den bereits in Dänemark vorhanden mit Smiley-Aufklebern an den Eingangstüren der überprüften Gastronomiebetriebe und der Publizierung des kompletten Berichtes im Internet wäre ihr Ideal. Auch die sicherlich kommende Kontrollgebühr ist ihrer Ansicht nach ein Schritt in die richtige Richtung. Denn bisher müssten lediglich in Niedersachsen und dort auch nur Futtermittelkontrollen mit 510 Euro bezahlt werden. Nachprüfungen bei Beanstandungen hingegen schlugen auch heute schon bundesweit zu Buche. Wäre die Berechnung jeder Kontrolle bereits in Deutschland Realität, so strengten sich die Betriebe folglich an, möglichst selten überprüft zu werden, denn ist alles in Ordnung, muss auch nicht jedes Jahr der Lebensmittelkontrolleur vorbeischauen.

Im Rahmen des Kongresses konnten sich die Besucher auch über die Produkte einiger Vertreter der Reinigungs- und Hygienemittelhersteller informieren. Zum Beispiel hatte im Foyer die Firma Ecolab ihren Stand aufgestellt. Sie informierte über gewerbliches Geschirrspülen, Küchenhygiene und Unterhaltsreinigung, während Tork ihr Komplettsystem vom Spender bis zur Serviette vorstellte. Ihre Messgeräte für Lebensmittelkontrolleure zeigte hingegen Testo, wohingegen Amfora Health Care ihren Hygienetest präsentiert. Er soll es ermöglichen in lediglich 30 Sekunden zu ergründen, ob eine optisch saubere Fläche auch wirklich frei von Verunreinigungen und vor allen Dingen Rückständen eines Reinigungs- oder Desinfektionsmittels ist. So weiß der Qualitätsmanager oder Hygienebeauftragte nicht erst bei Ankunft der staatlich bestellten Kontrolleure, wie es wirklich um die Sauberkeit in seinem Unternehmen bestellt ist.

Text+Bild: Matthias Schultz

Landesverband der Lebensmittelkontrolleure
Tübingen
Tel.: 07472/1671215



(v.l.) Rainer Nuss, Präsident des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg und Detlef Uhde, erster Vorsitzender, im Gespräch mit Robert Diede, Key-Account-Manager der Firma Ecolab



Dr. Barbara Hildebrandt von der Firma Amfora Health Care erklärt den nur 30 Sekunden dauernden Hygiene-Schnelltest



Rund 130 Zuhörer verfolgten die Vorträge zu Themen wie „Zukunft der Lebensmittelüberwachung – Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben“